OSTERIE D'ITALIA 2027 AL MUSE

Menù diviso per piani



PIANO +1

Locanda al Minatore — Agnolotti di pasta fresca, ripieno di polenta concia, su ragù di salsiccia nostrana e polvere di funghi	PRIMO
Ristorante Le Rasole — "Fregola di Lago": fregola con ragù di pesce di lago	PRIMO
Ciasa do Parè — Panino do Parè	SECONDO
Osteria Le Servite — Crostata salata con pasta frolla montata al Trentingrana d'alpeggio Presidio, composta di cipolle rosse, mele e robiola vaccina	ANTIPASTO
ex Osteria Sant'Anna / Villa Rizzi — Mosa al rosmarino, salsa al pomodoro, grissino all'origano e salvia	ANTIPASTO
Agriturismo Vallarom — Chicche di ricotta del Caseificio di Sabbionara, erbette con burro e Trentin Grana	PRIMO
Boivin — Strûdel di mele con salsa alla vaniglia	DOLCE
Osteria 17 — Rosada con Streusel di castagne	DOLCE

Vini — Enantio a piede franco — Presidio Slow Food (Roeno, Vallarom, Bongiovanni)

Comunità — Comunità Slow Food per la valorizzazione del paesaggio delle limonaie dell'Alto Garda Bresciano

PIANO 0

Hotel Ristorante Martinelli — Canederlotti alla verza bio della Val di Gresta e formaggio Puzzone di Moena con burro fuso, fonduta di Casolet e semi di papavero	PRIMO
La Cantinetta — Tartar di manzo nostrano con crostino	SECONDO
Ristorante Nerina — Tortino di pasta lievitata alla cannella ripieno di Bella di Boskoop e salsa alla vaniglia	DOLCE
Osteria Casa de Gentili — Crostone con tartare di trota salmonata alla mela Limonzino e timo serpillo	ANTIPASTO
Pineta — Orzotto alle mele storiche, Mortandela e salsa al caprino	PRIMO
Osteria Alla Corte dei Toldi — Rotolino di maiale farcito con Casolet del Presidio e mousse di mele renette ananas e granella di pistacchi	SECONDO

Birra e caffè
Impavida — birra artigianale
I Druper — caffè

Produttori e comunità
Caseificio Turnario di Pejo
Miele di alta montagna alpina
Comunità Slow Food dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en
Comunità Presidio Slow Food Mele storiche del Trentino

PIANO −1

Agritur I Do Lumazi — Zuppetta di zucca con lumache, noci e speck croccante	PRIMO
Osteria Storica Morelli — Zuppa d'autunno	PRIMO
Beauty & Vital Hotel Maria Carano — Crostino di polenta di Storo, speck, cavolo cappuccio e comino dei prati	SECONDO
Maso Santa Romina — La patata interpreta l'autunno	ANTIPASTO
Maso Limarò — Polpettine di manzo del nostro allevamento con coulis di pomodoro e scaglie di Trentingrana	SECONDO
Locanda delle Tre Chiavi — Fanzelto di Terragnolo con luganega	ANTIPASTO
Gelateria NICE — Gelato artigianale	DOLCE

Vino — Associazione Vignaioli del Vino Santo

MUSE, Trento • Martedì 3 novembre 2026

OSTERIE D'ITALIA 2027 AL MUSE

Indicazioni per il pubblico

Martedì 3 novembre 2026 – MUSE, Trento



1. **Un solo set di posate per tutta la degustazione**
All'ingresso, insieme al calice, riceverete un set di posate da conservare e riutilizzare durante l'intero percorso di degustazione. Non verranno distribuite nuove posate a ogni postazione. Vi chiediamo quindi di utilizzare sempre le stesse, salvo necessità igieniche o legate ad allergie e intolleranze: in questi casi rivolgetevi agli operatori.

2. **Come muoversi tra i piani**
Per una migliore distribuzione del pubblico, vi invitiamo a iniziare il percorso anche dai piani +1 e -1, evitando di concentrarvi subito al piano terra.

3. **Raccolta dei rifiuti**
Il materiale monouso fornito per la degustazione sarà in Mater-Bi. Nei contenitori dedicati dovranno essere conferiti esclusivamente i materiali in Mater-Bi distribuiti durante la serata, senza mescolarli con altri rifiuti. Per qualsiasi dubbio rivolgetevi agli operatori.

4. **Calice e Guida**
La tasca con il calice vale come lasciapassare per accedere alla cena itinerante. Riconsegnandola all'uscita vi verrà consegnata una copia omaggio della Guida.

5. **Tagliandi vino**
Avete ricevuto un tagliando per il vino. Sarà possibile acquistare altri tagliandi all'ingresso, al prezzo di 4 euro ciascuno.

6. **Diventare soci Slow Food**
Se diventate soci Slow Food durante la serata riceverete 2 tagliandi consumazione di benvenuto.

7. **Allergeni**
Ogni ristorante avrà un cartello con il nome del piatto e gli allergeni. Considerate che, non trattandosi di una normale situazione da ristorante, non possiamo comunque garantire l'assenza di contaminazioni.

8. **Rispetto degli spazi del MUSE**
Vi chiediamo gentilmente di collaborare a mantenere in ordine e pulito il museo e di portare il massimo rispetto verso il luogo, le opere e i materiali esposti.

9. **Bicchieri e scale**
Per regolamento del MUSE non è possibile fare le scale con i bicchieri contenenti vino.

10. **Assaggi per tutti**
Vi preghiamo di rispettare gli altri partecipanti e di non chiedere bis dei piatti in assaggio.

Una serata più sostenibile

Per approfondire le iniziative messe in atto per rendere la serata più sostenibile inquadra il QR code.

Grazie per la collaborazione – Slow Food Trentino Alto Adige Südtirol APS